



Speiseplan

für die Woche Nr. 20 vom 14.05.-18.05.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 14.05.2018	<p>Schweinegulasch</p> <p>„ Bayrische Art“ Semmelknödel, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J</p>	<p>Vegetarisches Schnitzel</p> <p>Mozzarellasoße, Nudeln, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,I,J</p>	Auswahl am Büffett
DI 15.05.2018	<p>Hähnchenbrustfilet "Bärlauch"</p> <p>Geflügelsoße, Pommes frites, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,I,J</p>	<p>Vegetarische Kohlroulade</p> <p>Gemüeschmorsoße, Kräuterpürree, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,I,J</p>	Auswahl am Büffett
MI 16.05.2018	<p>Schwäbische Linsen</p> <p>Saitenwurst, Bauernspätzle</p> <p>Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J</p>	<p>Mexikanische Gemüsepfanne</p> <p>Chilisoße, Kartoffel-Cups, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,L</p>	Auswahl am Büffett
DO 17.05.2018	<p>Gebackener Fleischkäse</p> <p>mit Bratensoße, Kartoffelwedges, Kartoffel- Gurkensalat</p> <p>Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J</p>	<p>Sojageschnetzeltes „Züricher Art“</p> <p>mit Champignons, Basmatireis, Salat</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,I,J</p>	Auswahl am Büffett
FR 18.05.2018	<p>Kein Essen</p> <p>Zusatzstoffe: 0</p>	<p>Kein Essen</p> <p>Zusatzstoffe: 0</p>	Kein Essen
Täglich:	<p>Blattsalate, Rohkost, Tomate, Ei, Chicken Wings, Dressing, Brötchen</p> <p>Zusatzstoffe: A,C,G,I,J</p>		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter www.fischer-catering.de

Kennzeichnung erfolgt durch Fußnoten wie folgt: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen,

3) mit Antioxidationsmittel, **4)** mit Geschmacksverstärker, **5)** mit Phosphat, **6)** mit Süßungsmittel, **7)** mit Schweinefleisch

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten !

A)Glutenhaltiges Getreide, B)Krebstiere, C)Eier, D)Fische, E)Erdnüsse, F)Sojabohnen, G)Milch, H)Schalenfrüchte, I)Sellerie, J)Senf, K)Sesamsamen, L)Schwefel, M)Lupinen, N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A.Pflugbeil

